



The Italian Dairy Culture

PENICILLI CONGELABILI GLUTEN FREE FREEZABLE GLUTEN FREE PENICILLIUM



PENICILLIUM ROQUEFORTI - 80ml - 500ml

con colorazioni caratteristiche dal verde chiaro al blu intenso e differenti attività specifiche, aroma e velocità di crescita

with characteristic shades ranging from light green to deep blue and different specific activities, aroma, and growth rates



STABILITÀ DEL PRODOTTO
12 mesi di shelf life,
dalla data di produzione

PRODUCT INTEGRITY
12 months of shelf life,
from the production date



PIANIFICAZIONE ACQUISTI
ottimizzazione dei costi e
dei processi produttivi

PURCHASES PLANNING
cost and production process
optimization



LOGISTICA SOSTENIBILE
trasporti ottimizzati e ridotto
impatto ambientale

SUSTAINABLE LOGISTICS
optimized transports with
reduced environmental impact

Prova la nostra linea di fermenti dedicati ai Formaggi Erborinati - Try our line of starters designed for Blue Cheeses





The Italian Dairy Culture

PENICILLI CONGELABILI GLUTEN FREE FREEZABLE GLUTEN FREE PENICILLIUM

ISTRUZIONI PER L'USO

- rimuovere il prodotto dall'imballaggio e congelare il flacone a $-20^{\circ}\text{C}\pm 2$
- prima dell'utilizzo, scongelare il prodotto a una temperatura di $+5^{\circ}\text{C}\pm 3$ per 24/48 ore
- il prodotto scongelato è pronto all'uso e mantiene invariate tutte le caratteristiche precongelamento
- dallo scongelamento, la shelf life del prodotto è di 7gg, se conservato a una temperatura di $5^{\circ}\text{C}\pm 3$

USER INSTRUCTIONS

- *unpack the product and freeze the bottle at $-20^{\circ}\text{C}\pm 2$*
- *before use, defrost the product at a temperature of $5^{\circ}\text{C}\pm 3$ for 24/48 hours*
- *the defrosted product is ready for use and maintains all pre-chilling characteristics unchanged*
- *after defrosting, the product's shelf life is 7 days, if stored at a temperature of $5^{\circ}\text{C}\pm 3$*

TABELLA DI RIFERIMENTO - LOOKUP TABLE

| T0 | T2,5 | T5 | T10 | T15 | T20 | T30 | T35 | T38 | T40 | T50 | T80 | T90 | T95 | T100 |
|----|------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
|----|------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|

consigliato per Formaggi Erborinati a Pasta Molle
suitable for Soft Blue Cheese

consigliato per Formaggi Erborinati a Pasta Dura
suitable for Hard Blue Cheese

molto pallido/*very pale*

molto scuro/*very dark*



Penicillia Reference Table

| COLOUR | PENICILLIUM | APPLICATIONS | PROTEOLYSIS | LIPOLYSIS | GROWTH SPEED | FLAVOUR | SALT TOLERANCE |
|------------------------|-------------|-------------------|-------------------|-----------|--------------|---------|----------------|
| Very Pale ↓ Dark | 0 | Soft Blue Cheeses | | | | | |
| | 2.5 | | | | | | |
| | 5 | | | | | | |
| | 10 | | | | | | |
| | 15 | | | | | | |
| | 20 | | | | | | |
| | 30 | | | | | | |
| | 35 | | | | | | |
| | 38 | | | | | | |
| | 40 | | Hard Blue Cheeses | | | | |
| 50 | | | | | | | |
| 80 | | | | | | | |
| 90 | | | | | | | |
| 100 | | | | | | | |

The activity is tested in the lab and effects on cheese may vary. Please check with the dedicated Customer Service.

